

# ～食品衛生情報～ No.22

平成22年7月15日号

- 目次 ○ 食中毒発生状況（平成22年6月30日現在）… 1
- デパートの催事で食中毒が発生！ …… 2
- 自主管理強調週間の実施結果について… 3
- 刺身でアニサキス食中毒！！ …… 3
- 衛生大会の開催について… 4
- 平成22年度 各種食品衛生講習会のお知らせ… 4



## 食中毒発生状況（平成22年6月30日現在）

平成22年6月30日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数73件、患者数1,035名です。（昨年同期は事件数50件、患者849名でした。）

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数	32	8	8	10	9	6							73
患者数	523	66	89	185	90	82							1,035

		平成22年	
		累計(6/30まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	50	800
細菌	カンピロバクター	15	155
	黄色ブドウ球菌	1	14
	ウエルシュ菌	2	50
	サルモネラ	1	3
	腸管出血性大腸菌	2	2
アニサキス		1	1
不明		1	10
合計		73	1,035

食中毒は正しい衛生知識を身につけていれば、発生のリスクを最小限に抑えることができます。今年も食中毒予防に努めましょう。

幸いにも江戸川区では今年2月を最後に食中毒事件は発生していません。しかし、東京都内で見ると今年も食中毒が多く発生しています（昨年より事件数が1.4倍も多い）。

都内で6月に起きた食中毒事件6件の原因物質の内訳は、ノロウイルスが1件、カンピロバクターが5件でした。また、カンピロバクター5件すべてで患者が肉（鶏肉など）の生食をしていることが判明しています。

# デパートの催事で食中毒が発生！

## 【事件概要】

「平成22年5月31日に中央区内のデパートで開催されていた物産展で「ステーキ弁当」を購入し、帰宅後の同日夜に食べたら嘔吐等の症状を呈した。」との通報が6月1日に中央区保健所がありました。



## 【調査結果】

患者の共通食はこの催事場の弁当しかなく、以下の理由から**黄色ブドウ球菌**による食中毒であることが判明しました。

- ①「ステーキ弁当」は5月31日に33個を実演販売していたが、患者本人からの届出および連絡先の判明した購入者への確認により14名が発症していた。患者達の共通食はこの弁当しかなかった。
- ②販売されなかった「ステーキ弁当」等より黄色ブドウ球菌が検出された。
- ③デパートの催事は5月26日から開催されており「ステーキ弁当」も実演販売していたが、5月26日～30日に販売した弁当の喫食者からの有症者はいなかった。しかし、31日午前には弁当の調理人が腕にヤケドを負い、ステーキを切るとき等に手袋を外していたため肉や付け合わせに菌が付着したと推定された。

## ＜黄色ブドウ球菌＞

この細菌は、食中毒の原因となるだけでなく、おでき、にきびや、水虫等に存在する化膿性疾患の代表的起因菌です。そのため、健康な人でも喉や鼻の中などに高率で検出され、動物の皮膚、腸管、ホコリの中など身近にも存在しています。

この菌は、食べ物の中で増殖するときにエンテロトキシンという毒素をつくり、この毒素を食品と一緒に食べることにより、人に危害をおよぼします。菌自体は熱に弱いですが、この毒素は100℃30分の加熱でも分解されません。原因食品はおにぎり・弁当・サンドイッチ・ケーキなどの手作り食品が多く、ほとんどの場合、調理する人の手によって菌が食品を汚染します。

潜伏時間は1～5時間(平均約3時間)で、はき気、おう吐、腹痛が主症状です。

## ～黄色ブドウ球菌の対策～

★手のあれ、傷がある場合は調理に従事しない。

調理者は清潔な帽子等で頭髪を覆いマスクをする。調理中は顔、鼻、頭髪等にふれない。手指の洗浄消毒を十分に行い、使い捨て手袋を使用する。

★食品は10℃以下で保存し、菌が増えるのを防ぐこと。

★再加熱を行っても毒素は破壊されないため、食品は衛生的に取り扱い、調理後長時間経過したものは食べないようにする。

# 自主管理強調週間の実施結果について

毎年、6月の初旬を「自主管理強調週間」と位置付け、自主管理推進事業を実施しています。今年も6月1日（火）の出発式を皮切りに自治指導員による組合加盟店の巡回指導と衛生検査を実施しました。簡易検査では、黄色ブドウ球菌と大腸菌群のスタンプ検査を行いました。実施結果は、以下の通りです。ご協力ありがとうございました。

実施日	立入軒数	簡易検査			
		実施軒数	不適軒数	検査数	不適数
6/1~24	544	447	33	893	35

## 刺身でアニサキス食中毒！！

### 【事件概要】

平成22年6月11日に神奈川県小田原市の飲食店を利用した方から「飲食後に腹痛があり、病院で受診したら、胃から寄生虫が検出された」という通報が管轄の小田原保健所がありました。

### 【調査結果】

以下の理由から**アニサキス**による食中毒であると判明しました。

- ①医師がアニサキス症と診断した。
- ②「刺身」が原因と考えられた。
- ③原因と考えられた食品は、この飲食店で提供された食事だけだった。

★最近、このようなアニサキスによる食中毒事例が発生しています。（昨年9月千葉市、今年1月水戸市、2月福井市など）



### ～アニサキス～

魚介類に付く寄生虫で、寄生する魚介類はサバ、ニシン、スルメイカ、タラ、イワシ、ホッケ、サケ、マスなどあらゆる種類に寄生します。生魚と一緒に食べると、まれに胃壁や腸壁に浸入し食後2時間～10時間で激しい腹痛、おう吐、じんましん等を起こします。寄生している場所は主に内臓の表面で、一部は筋肉にも寄生しています。半透明白色で体長が2～3mmくらいの細い線状の寄生虫です。

予防は加熱調理するか、生食の場合は魚を処理する際に確実に除去することです。マイナス20℃以下24時間以上の冷凍でも死滅しますが、ワサビ、しょうゆ、酢では死にません。

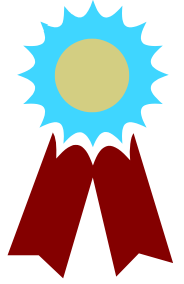
◆生食する場合は、寄生虫がついていないかどうかよく確認しましょう。また、魚を処理する際に、幼虫がまな板や包丁などの調理器具を介して、刺身等の食品に混入する場合がありますので、調理する際は他の食材を近くに置かないことや、使用した調理器具は熱湯をかけて洗浄することが重要です。

# 第13回食品衛生大会が開催されました

この時期恒例の食品衛生大会が、江戸川区と食品衛生推進員および食品衛生協会の主催で7月9日に江戸川区総合文化センターで開催されました。

当日は、消費者推進員の高津推進員が総合司会を務められ、食品関係者およびファミリーヘルス推進員など約400名の方にご参加いただき、大変盛況な会となりました。

今年は食品衛生大会13年の歴史で初の試みとして、第一部の食品衛生講和と第二部の式典の間にアトラクションを行いました。江戸川区在住のハーモニカ奏者 寺澤ひろみさんによるハーモニカソロ演奏で、大会当日は暑い日でしたが、いくつものハーモニカを駆使しながら奏でる繊細な音色に涼しさを感じることができました。



## 平成22年度 各種食品衛生講習会のお知らせ

日程が決定している講習会のみ掲載しています。年に1回は講習会を受けましょう。

《許可更新の方の講習会》（場所は小岩アーバンプラザ）

※ 営業許可の更新の方には、ハガキでご連絡いたします。

日付	開始時刻	対象
9月 2日（木）	14時	許可期限が平成22年9月末の方
9月29日（水）	14時	許可期限が平成22年10月末の方



《業態別講習会》（業態が決められています）

日付	開始時刻	対象業態	場所
7月30日（金）	14時	食肉販売業・処理業、食鳥	総合文化センター 研修室
10月 1日（金）	14時	調理パン・弁当・和生	総合文化センター 研修室

《実務講習会》（すべての事業者の方が対象です）

日付	開始時刻		場所
7月21日（水）	14時	中央地区	総合文化センター 会議室
8月26日（木）	14時	小岩地区	小岩アーバンプラザ

注意：これらの講習会は、食品衛生責任者の資格が取得できる講習会ではありません！

### 発行元・問い合わせ

江戸川保健所生活衛生課 食品衛生担当

3658-3177（内線31~38）

江戸川区食品衛生協会

連絡先 3542-0161（銀座総合事務所）